

sweet stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **41**
- SRM **27.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	4.2 kg (87.1%)	80 %	8
Ziarno	Chocolate Malt (US)	0.12 kg (2.5%)	60 %	690
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (2.1%)	78 %	400
Ziarno	Briess - Black Barley	0.4 kg (8.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	15 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	50 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	0.5 g	Gotowanie	15 min